

Kolac od višanja sa vanila filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **400 g** višanja iz kompota
- **17 kašika** šecera
- **150 ml** vode
- **400 ml** tecnosti iz kompota
- **13 kašika** griza

Za fil:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **3 kesice** vanilin šecera
- **12 kašika** šecera
- **125 g** margarina

Za ukrašavanje:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

U šerpu na šporetu stavite šecer, tecnost iz kompota, vodu, višnje i griz, neprekidno mešajte.

Kada se griz skuva smesu sipajte u okruglu tepsiju i stavite u zamrzivac.

Za fil u šerpu na šporetu stavite 600 ml mleka, vanilin šećer i šećer. Preostalo mleko pomešajte sa pudingom, sipajte u provrelo mleko i mešajte dok ne dobijete potrebnu gustinu. Ostavite da se ohladi.

Margarin penasto umutite.

Dodajte ohlaeni puding i mutite mikserom dok se fil ne sjedini.

Nanesite ga na ohlaenu podlogu.

Mikserom penasto umutite slatku pavlaku i nanesite je na ohlaeni fil.

Još malo rashladite.

Kolac secite na trouglastu parcad, ukasite po želji i služite.

Savet